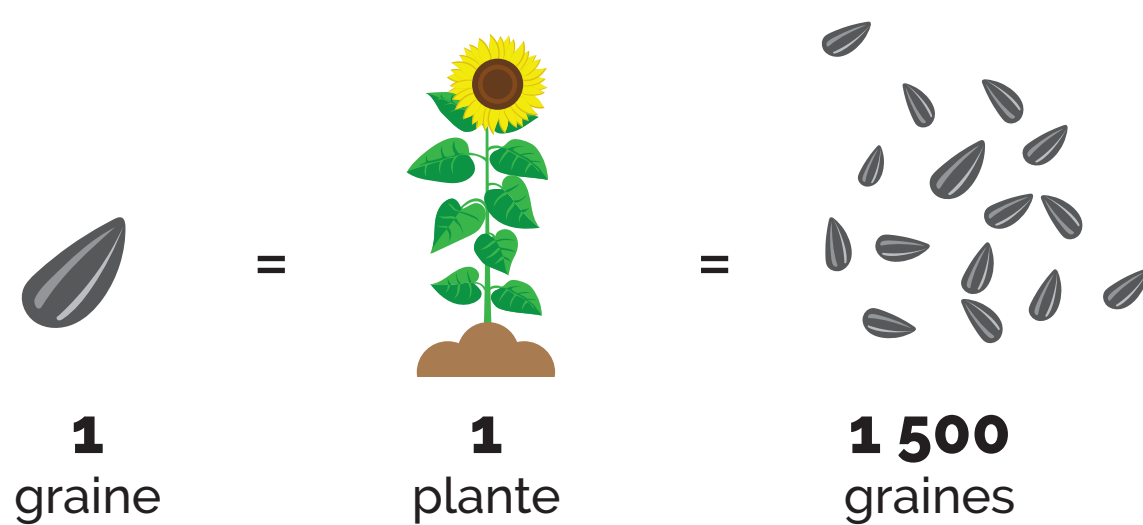




Tournesol

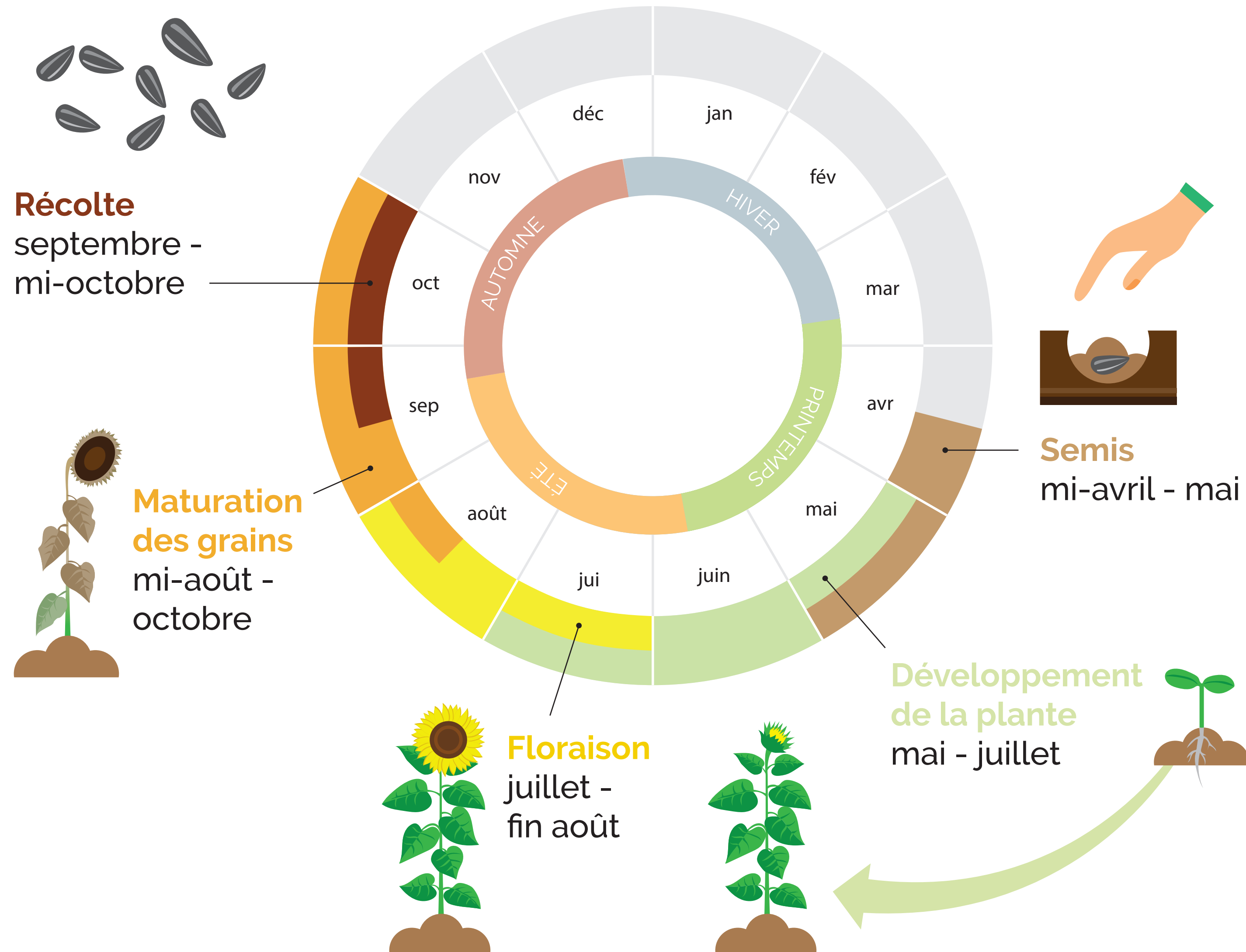
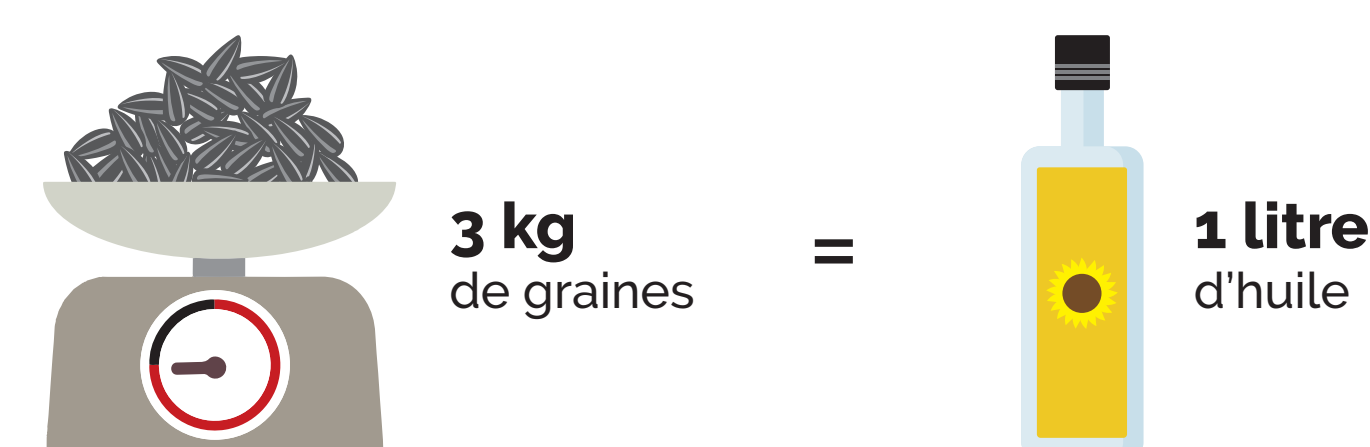


Comment ça pousse?



Mais ça sert à quoi?

L'huile de tournesol est **l'huile la plus utilisée en Suisse**. Cependant, seule une petite partie de sa production est **d'origine locale**.



Alimentation humaine



Huile

Sa saveur douce se marie avec tous les types de plats. Pour la cuisson à haute température, la variété OH est idéale.



Graines

Consommées natures ou grillées.

Alimentation animale



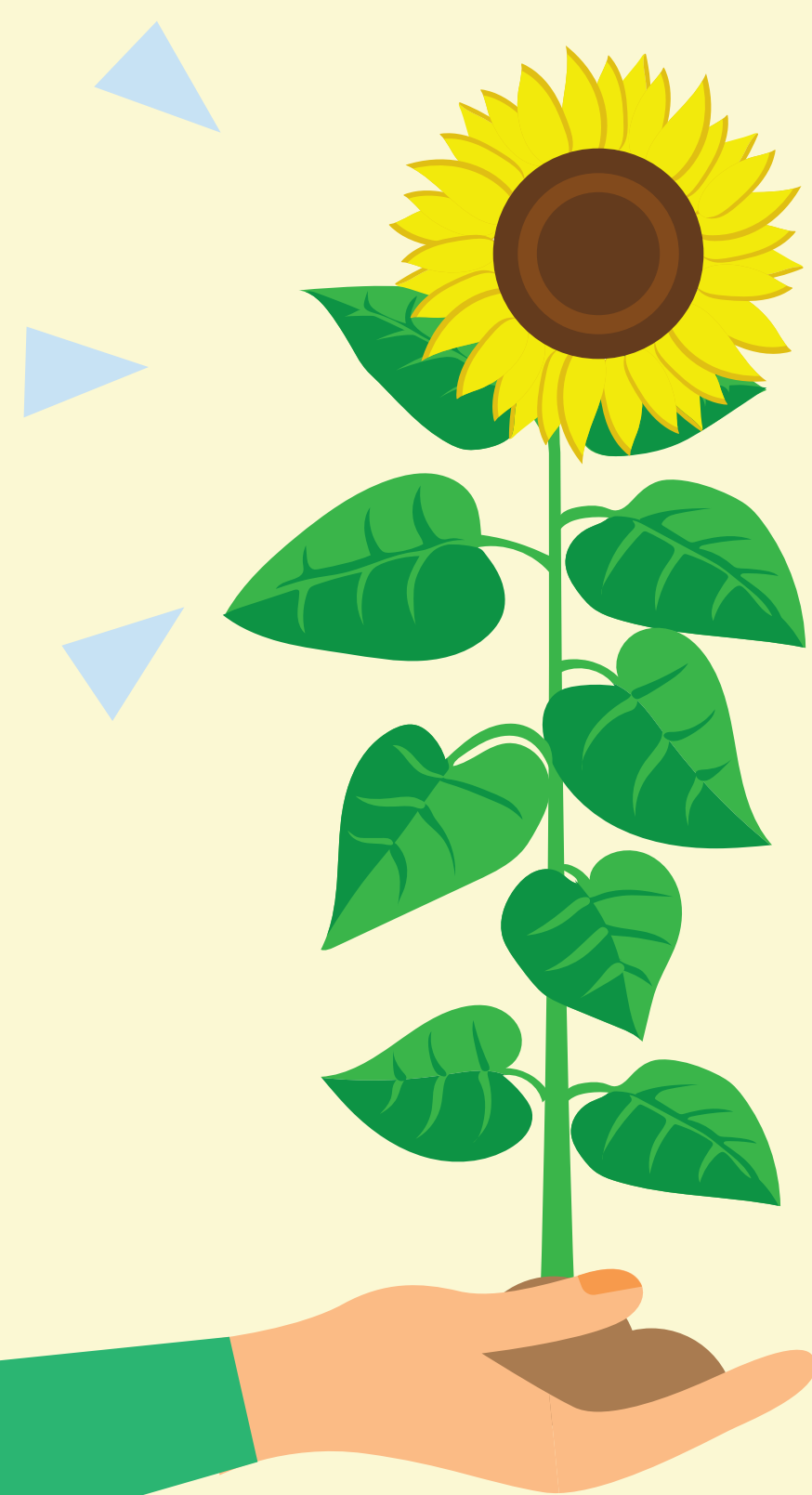
Tourteaux

Le tourteau de tournesol est valorisé par les animaux. Sa teneur énergétique varie si la graine est décortiquée ou non lors de la transformation.

5 000 ha surface de tournesol cultivée en Suisse = 15 500 t tournesol récolté par an

1 hectare contient autour de 55 000 fleurs

Comment soigner cette culture?



L'anticipation et l'observation sont de bonnes alliées pour limiter les applications phytosanitaires. On appelle **prophylaxie** ces **mesures de prévention**. Ainsi, des pratiques comme l'élimination des résidus des précédents culturaux et le travail du sol réduisent les chances d'apparition de limaces, leurs dégâts sur les plants et donc le recours aux anti-limaces.



La teneur en huile est fortement **dépendante de la pollinisation** par les abeilles et autres insectes. Attirés par le nectar et le pollen des tournesols, ils assurent la fécondation des fleurs, à l'origine de la formation des graines.



La production suisse de tournesols est intimement liée à **la capacité de transformation des huileries**, sans lesquelles elle n'a pas de débouché. En 2020, les exploitants ont dû réduire leurs surfaces de tournesols de 30% car la production ne pouvait pas être écoulee.

Le saviez-vous?



Riche en **vitamine E** et **Oméga-6**.

- acides gras mono insaturés dont **Oméga-9** 20%;
- acides gras poly insaturés 66%;
- acides gras saturés 10%;

- vitamines, stérols, autres acide gras 4%.



Plus d'infos:

